Worauf es ankommt!

Wenn einmal die Tradition familieneigener Festtagsgerichte unterbrochen werden muß, kommt es darauf an, mit dem Vorhandenen festtägliche und wohlschmeckende Speisen fertigzustellen, wofür wir im folgenden einen bunten Reigen von Anregungen eröffnen.

Alle Rezepte für 4 Personen.

Festliche Mittagessen

Gemüsegulasch

Zutaten: 400 g Fleisch, 750 g Gemüse, Möhren, Sellerie, Kohlrüben, Lauch, rote Rüben, Kohlrabi, 30 g Fett, 40 g Mehl, Salz, Paprika, nach Möglichkeit etwas Tomatenmark und saure Milch oder Buttermilch oder Yoghurt.

Zubereitung:
In dem Fett bräunt man zunächst die Fleischwürfel an, gibt nach Möglichkeit Zwiebel und Tomatenmark bei, stäubt das Mehl darüber und füllt mit heißem Wasser oder Brühe auf. Wenn das Fleisch bald gar ist — bei Kalb- und Schweinefleisch sofort —, gibt man das vorbereitete, in nicht zu kleine Würfel geschnittene Gemüse hinein und gießt die Milch dazu. Man läßt alles langsam gar schmoren und schmeckt gut ab.

Dazu reicht man Pellkartoffeln und nach Belieben einen grünen Salat.

Leberpastete

Zutaten: 250 g Brot oder Brötchen, 250 g Leber, etwas Eiaustauschmittel, etwa 60 g Mehl, zum Abschmecken Zwiebel, Majoran, Basilikum, Paprika.

Zubereitung:
Das eingeweichte Brot wird fest ausgedrückt und mit der gewiegten oder durchgedrehten Leber und den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, der herzhaft abgeschmeckt und in einer ausgefetteten Kastenform gebacken wird.

Dazu reicht man ein beliebiges Gemüse oder Salat und Pellkartoffeln oder Backblechkartoffeln oder Kartoffelsalat.

Grünkohl mit Bratwurst und Bratkartoffeln

In dieser Zusammenstellung schmecken die Bratkartoffeln auf folgende Art zubereitet besonders gut:

Zutaten: 1 kg Pellkartoffeln, 40 g Fett, 40 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, Salz.

Zubereitung:
Der Zucker wird in der Pfanne trocken gebräunt, dann gibt man das Fett bei, und wenn es zergangen ist, löscht man mit 2 Eßlöffeln lauwarmem Wasser ab. Man läßt aufkochen und gibt die nicht zu weichen Kartoffelscheiben hinein und läßt sie braten.

Würstchen im Hefeteig

Zutaten: Zum Teig: 125 g Mehl, 10 g Hefe, 2 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Fett. — Zur Fülle: 250 g Hackfleisch, Zwiebel oder Lauch, 1 eingeweichtes, gut ausgedrücktes Brötchen, Salz.

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten stellt man wie üblich einen Hefeteig her, den man dünn ausrollt und zu Rechtecken — etwa 8 × 15 cm groß — ausschneidet. Man verteilt darauf die Fülle und rollt die Teigplatten zusammen. Die Enden dreht man wie Wurstzipfel zusammen. Man bestreicht mit Milch oder Eigelb und bäckt im heißen Ofen etwa 15 Minuten.

Dazu reicht man Tomaten-, Zwiebel- oder Specktunke, Salat oder Gemüse und Kartoffeln.

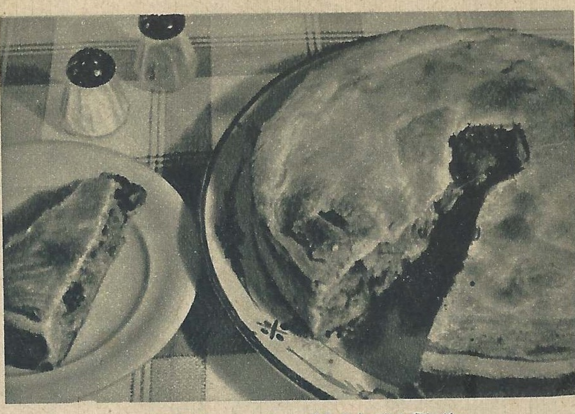
Gemüsepastete

Zutaten:

Zum Teig:
250 g Mehl,
25 g Hefe,
etwa $^1/_8$ l Milch,
Salz.

Zum Füllen:
1 kg fertig zubereitetes, mit einer hellen Tunke sämig gemachtes Gemüse.

Man kann die Tunke auch mit einem Ei abziehen oder je nach dem Gemüse statt des Fettes Speck verwenden.



Aufnahmen: Hoenisch-Schmidt-Theile

Zubereitung:
Aus den angegebenen Zutaten stellt man auf die übliche Weise einen Hefeteig her, den man ausrollt und damit eine gefettete Form auslegt. Dann füllt man das gut abgeschmeckte Gemüse hinein, das nicht zu feucht sein darf, und deckt obenauf einen Deckel aus Hefeteig. Dieser muß mit einer Öffnung versehen sein, damit der Dampf abziehen kann. Man bestreicht die Pastete mit Milch, in der man nach Belieben etwas Fett aufgelöst hat, und bäckt sie etwa 45 Minuten.

Dazu reicht man eine herzhafte Tunke, wie Fleisch-, Tomaten- oder braune Hefetunke und nach Belieben auch einen grünen Salat.

Speckkartoffelklöße mit Rote-Rüben-Gemüse und Zwiebel- oder Meerrettichtunke

Zutaten:
1 kg Kartoffeln vom Tag zuvor,
60 g Speck,
Mehl nach Bedarf,
1 Ei,
geröstete Brotwürfel, Salz.

Zubereitung:
Speck und Brot schneidet man in Würfel und röstet goldgelb. Dann gibt man sie mit den übrigen Zutaten zu den Kartoffeln. Aus dem gut ausgearbeiteten Teig formt man nicht zu große Klöße, die man in kochendem Salzwasser gar ziehen läßt. — Probekloß nicht vergessen!

Festliche Abendbrote



Appetitlich und schön anzusehen sind die von uns schon oft empfohlenen Backblechkartoffeln mit Frischkostsalat. Auch ein bunter Salat, hergestellt aus verschiedenen Gemüsen und Kartoffeln oder Nudeln oder Reis und jenachdem etwas Fleisch oder Wurst, wie wir ihn an dieser Stelle auch schon oft gebracht haben, hat stets etwas Festliches und läßt sich mit einfachen Mitteln sehr hübsch anrichten.

Kartoffelsalat mit gebackenen Selleriescheiben

Zubereitung: Die Sellerie werden mit der Schale gedämpft oder gekocht. Dann werden sie geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Man wendet sie nacheinander in Mehl, Milch oder verschlagenem Ei und Semmelmehl und brät sie wie Schnitzel in der Pfanne.

Gemüse im Kartoffelrand

Zutaten: 1½ kg Kartoffeln, 50 g Fett, etwa 100 g Mehl, 1 Ei oder etwas Eiaustauschmittel, Salz, nach Belieben etwas geriebener Käse oder trocken geröstete Haferflocken.

Zubereitung: Alle Zutaten werden mit den gekochten Kartoffeln gut zusammengearbeitet. Der Teig wird in eine ausgefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Ringform eingedrückt und 30—45 Minuten bei guter Hitze gebacken. Der Rand wird auf eine runde Platte gestürzt und mit einem beliebigen Gemüse gefüllt.

Kalter Wiegebraten als Aufschnitt

Zubereitung:
Man bereitet wie üblich einen Fleischteig, den man nach Belieben mit eingeweichten Brötchen, gekochten Kartoffeln oder ausgequollenen Haferflocken strecken kann. Die Masse bindet besonders gut, wenn man 1—2 rohe Kartoffeln daran reibt. Man schmeckt sehr gut ab und bäckt den Teig, um Fett zu sparen, in der Königskuchenform. Durch ein gekochtes Ei, das man in den rohen Teig eingeschlagen hat, kann man den Wiegebraten ein besonders festliches Aussehen geben.

Windbeutel mit einem Gemisch aus Fleisch, Fisch oder Gemüse gefüllt

Zutaten: Für 6 kleine Windbeutel rechnet man: $^1/_8$ l Milch, 60 g Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Alle Zutaten werden verquirlt. Feste ausgefettete Tassenköpfe füllt man mit diesem flüssigen Teig etwa $^1/_3$ voll und bäckt die Windbeutel bei guter Mittelhitze. Sie gehen sehr schön auf. (Die gleichen Windbeutel kann man natürlich auch mit einer süßen Fülle versehen.)

Eierkuchen mit Lauchgemüse

Zutaten: Etwa 10 Stangen Lauch, 20 g Fett, 40 g Mehl, etwas Milch, Salz.

Zubereitung: Man bäckt wie üblich Eierkuchen. Die Lauchstengel macht man, nachdem sie vorher gründlich gesäubert wurden, im ganzen mit wenig Wasser gar. Dann stellt man aus Fett, Mehl, Gemüsewasser und Milch eine sämige Tunke her, in die man den geschnittenen Lauch gibt. Man reicht das Gemüse zu den zusammengerollten Eierkuchen. Man kann sie auch damit füllen, muß dann aber das Gemüse ziemlich „kurz" halten.



Und nun zu den Süßspeisen



Krem mit Früchten

Zutaten: Beliebiges Obst roh eingezuckert oder gekocht, Zwieback, etwa 16 Stück. — Zum Krem: ½ l Milch, auch mit Wasser gemischt, 60 g Puddingpulver, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, nach Belieben etwas schlagfähiges Eiaustauschmittel oder 1 Ei.

Zubereitung: In die mit Zwiebäcken ausgelegte Glasschüssel gibt man das eingezuckerte Obst oder das Kompott mit dem Saft. Es muß so viel Saft da sein, daß die Zwiebäcke gut durchziehen können. Darüber füllt man den aus den angegebenen Zutaten gekochten Krem.

Karamelflammeri

Zutaten: ¾ l Milch, auch mit Wasser gemischt, 125 g Zucker, 80 g Stärkemehl, 1 Prise Salz, Vanillezucker, nach Belieben schlagfähiges Eiaustauschmittel oder Eischnee.

Zubereitung: Den Zucker bräunt man in der Pfanne, bis er anfängt zu schäumen. Dann löscht man ihn mit 1—2 Eßlöffeln heißem Wasser ab und gibt ihn zu der inzwischen zum Kochen gebrachten Milch. Man dickt mit dem in kaltem Wasser angerührten Stärkemehl, schmeckt ab und zieht nach Belieben den Schnee unter.

Grießschaum

Zutaten: ¾ l Wasser, mit Zitronenschale und Saft oder anderem Fruchtsaft oder Marmelade abgeschmeckt, 90 g Grieß, 50 g Zucker.

Zubereitung: Man bringt die Flüssigkeit zum Kochen, streut den Grieß unter Rühren ein und läßt ihn gar kochen. Dann gibt man die Masse in eine tiefe Schüssel und schlägt, bis sie schön schaumig ist.

Kleine Leckereien für den Weihnachtstisch

Wer möchte an den Weihnachtstagen wohl all die guten Süßigkeiten missen? Und besonders da, wo Kinder sind, spielen sie eine große Rolle. Aber auch wenn man liebe Gäste hat, will man ihnen gern etwas Gutes vorsetzen. Es braucht ja nicht viel zu sein, und von den angegebenen Rezepten kann sich die Hausfrau diejenigen aussuchen, zu denen sie gerade die Zutaten vorrätig hat.







4 Aufnahmen: Hoenisch/Schmidt-Theile

Kartoffelmarzipan
(als Füllung)

Zutaten:
125 g gekochte, geriebene Kartoffeln,
125 g Zucker,
Mandelöl nach Geschmack.

Zubereitung:
Die Kartoffeln werden mit dem Zucker auf schwachem Feuer gerührt. Die Masse wird zuerst flüssig, nach einiger Zeit aber wieder steif. Man nimmt sie vom Feuer und rührt etwas Mandelöl darunter.

Diese Marzipanmasse eignet sich aber nur als Füllung, am besten für einen Hefeteig.

Krokantkugeln

Zutaten:
150 g gewiegte Haferflocken,
2 Eßlöffel Zucker,
50 g Fett, 75 g Zucker,
etwas Mandelöl oder abgerieb. Zitronenschale,
etwa 3 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung:
Die Haferflocken werden mit dem Zucker geröstet und dann mit einem Nudelholz zerkleinert. Fett, Zucker und Geschmackszutaten verrührt man gut, gibt die Haferflockenmasse und Flüssigkeit hinzu und formt dann Kugeln.

Haferflocken-Spritzgebäck

Zutaten:
200 g Haferflocken,
100 g Mehl,
50 g Fett,
100 g Zucker, 1 Ei,
etwas Milch,
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,
Saft einer ganzen,
½ Päckchen Backpulver.

Zubereitung:
Fett mit Zucker und Ei schaumig rühren. Die gewiegten Haferflocken, das gesiebte Mehl und die übrigen Zutaten werden dazugegeben und alles gut vermischt. Den Teig gibt man durch die Spritze oder eine Papiertüte auf das Blech und bäckt die Plätzchen hellbraun.
Die Plätzchen sind dem Mandelspritzgebäck ähnlich und halten sich ausgezeichnet.

Kartoffelmarzipankugeln

Zutaten:
125 g Zucker,
2 Eßlöffel Wasser,
250 g frisch gekochte Salzkartoffeln,
Mandelöl nach Geschmack.

Zubereitung:
Zucker und Wasser kocht man, gibt die frisch gepreßten Kartoffeln dazu und rührt, bis sich die Masse vom Topf löst. Nach dem Abkühlen schmeckt man mit Mandelöl ab und formt Kugeln, die man eventuell in Kakaomischpulver wälzt.

Marzipankartoffeln

Zutaten:
250 g Puderzucker oder Zucker,
250 g Grieß,
2—3 Eßlöffel Milch,
Mandelöl nach Geschmack,
1 Eßlöffel zerlassenes Fett.

Zubereitung:
Grieß und Puderzucker werden vermischt und mit Milch, Fett und Mandelöl gut verrührt. Dann formt man Kugeln oder anderes, die man eventuell in Kakaomischpulver wälzt.

Trüffeln

Zutaten:
50 g Fett, 250 g Zucker,
50 g Kakaomischpulver,
Rumaroma nach Geschmack,
etwa 2 Eßlöffel Milch.

Zubereitung:
Die Zutaten werden gut vermischt. Dann formt man Kugeln, die man eventuell in gerösteten Haferflocken wälzen kann.

Buttermilchbonbons

Zutaten:
¼ l Buttermilch,
125 g Zucker,
nach Geschmack Vanillezucker oder Zimt.

Zubereitung:
Die Zutaten werden vermischt und unter Rühren so lange gekocht, bis die Masse sehr zähe ist. Man gibt sie auf ein gefettetes Blech, schneidet sie noch warm in kleine Würfel und bricht diese nach dem Erkalten auseinander.

Karamellen

Zutaten:
150 g Zucker,
2 Eßlöffel Milch,
1 Eßlöffel Essig.

Zubereitung:
Der Zucker wird gebräunt, aber nicht zu stark. Dann gibt man die Flüssigkeit hinzu und läßt die Masse unter Rühren weiterkochen, bis sie sirupartig ist. Man gießt sie auf ein gefettetes Blech, schneidet sie, solange sie noch warm ist, in Würfel und läßt sie völlig erkalten. Dann bricht man die Würfel auseinander. Diese Bonbons können noch durch eine Zugabe von Fett verfeinert werden.

Sirup zum Backen

Zutaten:
250 g Zucker,
⅛ l Wasser.

Zubereitung:
Der Zucker wird wie zu Karamel gebräunt. Dann löscht man ihn mit kaltem Wasser ab und läßt ihn so lange weiterkochen, bis die Masse eine siruppartige Beschaffenheit hat.
Diese Masse eignet sich sehr gut zu solchem Gebäck, für das Sirup oder auch Kunsthonig angegeben ist.

Schokoladenbonbons

Zutaten:
300 g Zucker,
50 g Kakaomischpulver,
1 Tasse Milch.

Zubereitung:
Der Zucker wird mit so viel Wasser, daß er eben bedeckt ist, gekocht, und zwar bis zum dritten Grad oder der „Großen Perle", d. h. wenn man etwas Zucker von dem Löffel herunterlaufen läßt, bildet sich ein zäher Faden, der nicht reißt. Dann gibt man das mit der Milch angerührte Kakaomischpulver hinzu und kocht die Masse weiter bis zum 6. Grad oder Bruch, d. h. ein Tropfen dieser Bonbonmasse in kaltes Wasser gegossen, wird sofort hart. Man gibt sie auf ein gefettetes Blech, schneidet sie noch warm in Bonbons, die man nach dem Erkalten auseinanderbricht.

Für unsere Gäste: Ein Glas Holunderpunsch

Zutaten:
1 l Apfelmost, 1 l Apfeltee oder Früchtetee, 1 Flasche Holundersaft, wenn vorhanden etwas Zitronenschale oder Saft, Zimt und Zucker nach Geschmack.

Zubereitung:
Der Holunderbeersaft wird mit dem Gewürz gekocht, dann gibt man den Apfelmost und Tee dazu und läßt alles gut heiß werden. Man schmeckt mit Zucker ab und gibt eventuell einen Schuß Rumaroma daran.

. . . mit Marmeladenplätzchen

Zutaten:
150 g geriebene Semmel, 200 g Mehl, 100 g Zucker, ½ Päckchen Backpulver, 1 Ei, 50 g Fett, etwa 2 Kaffeelöffel Marmelade, eventuell etwas Milch, Marmelade zum Bestreichen, Zucker zum Bestreuen.

Zubereitung:
Geriebene Semmel, Mehl, Zucker und Backpulver werden vermischt. Dann fügt man die anderen Zutaten hinzu und stellt einen Teig her, der sich gut ausrollen läßt. Man läßt ihn zwei Stunden ruhen, rollt ihn aus und radelt Vierecke aus, die man auf ein leicht gefettetes, bemehltes Backblech legt. Die Plätzchen werden goldbraun gebacken, noch warm vom Blech genommen, mit sehr heißer Marmelade bepinselt und mit Zucker bestreut.

